

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 03/07/2026

*O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Braseira Aberta de Bancada Vermelha 1040mm para Cozinha Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJP8583101R	<b>Modelo:</b>	P8583101R
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661623544

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	P8583101R
<b>EAN</b>	8421661623544

### Descricao Resumida

Braseira aberta de bancada com design de grelha dupla e cesto de fogo integrado. Possui 5 níveis de confeitão e grelha em V para drenagem de gordura.

## Descricao Completa

Esta braseira aberta de bancada, com um design inovador de grelha dupla e cesto de fogo integrado, é ideal para cozinhas profissionais que procuram versatilidade e eficiência na confeitão. O seu acabamento vermelho confere um toque distintivo ao ambiente de trabalho.

### brasa aberta bancada — Braseira Aberta — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço Inoxidável Premium
<b>Cor</b>	Vermelho
<b>Largura</b>	1040 mm
<b>Altura</b>	810 mm
<b>Profundidade</b>	740 mm
<b>Peso</b>	1.0 kg
<b>Níveis de Confeitão</b>	5
<b>Tipo de Grelha</b>	Em forma de V
<b>Base</b>	Tijolo refratário

### Aplicações Profissionais

Esta braseira de bancada é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias, snack-bares, tascas, roulotes e food trucks. A sua versatilidade permite a confeitão de carnes grelhadas, peixe e vegetais, adaptando-se a cozinhas com espaço limitado ou que necessitem de um ponto de braseado adicional para eventos e catering.

### Braseira — Principais Vantagens

- A grelha em forma de V direciona a gordura e os sucos para longe da fonte de calor, otimizando a retenção de sabor e garantindo uma confeitura uniforme.
- Os 5 níveis de confeitura permitem um controle preciso da temperatura e do ponto de cozadura para diferentes tipos de alimentos.
- A grelha basculante oferece três posições: para acender o carvão, plana para utensílios de cozinha e para recolha de gordura, aumentando a adaptabilidade.
- A base robusta em tijolo refratário assegura estabilidade e durabilidade, mesmo em ambientes de uso intensivo.
- O design de bancada oferece flexibilidade na instalação, permitindo otimizar o espaço na cozinha profissional.